

Bald kommst du in die Lehre und musst Aufgaben im Team erledigen. Um das zu üben, veranstalten wir ein Outdoorkochen im Bachbett!

Ziel

Du machst in einer Kleingruppe Pizza als Mittagessen und ein Dessert nach Wahl

Material, das du pro Gruppe bekommst

- Zutatenliste für den Teig
- Anleitung für den Pizzaofen
- 24 Franken

Material, das du selber besorgen / sammeln musst

- Feuerutensilien / Holz
- Kochgeräte (z.B. Becher / Messer / ...)
- Zutaten für den Teig (der Teig muss vor Ort zubereitet werden)
- Zutaten für den Belag
- Getränke

Beurteilung

Jede Gruppe übergibt drei kleine Pizzastücke der Jury (welche aus den Klassenlehrern besteht). Die Jury verteilt Punkte gemäss folgenden Kriterien:

- Teig (rund / knusprig / gute Farbe)
- Zur richtigen Zeit fertig
- Aussehen der Pizza -> Belag
- Dessert

Die Siegergruppe erhält einen attraktiven Preis!!

Organisation

Information / Theorie am Vortag

8.00 Uhr: Einkaufen in der Gruppe

8.51 Uhr: Abfahrt mit dem Zug nach Entlebuch

Spaziergang zur Entlen/Burggraben (Brätliplatz Herbstwanderung 8. Schuljahr)

9.30 Uhr: Teig machen / Feuer machen / Backofen bauen / Pizza backen

Ab: 12.30 Uhr: Mittagessen inkl. Degustation durch die Jury

Mittagspause / Aufräumen

14.51 Uhr: Abfahrt Bahnhof Entlebuch / Ankunft in Escholzmatt um **15.05 Uhr**

Pizzateig (für 4 Personen: man rechne!!)

500 Gramm Weissmehl

20 Gramm frische Hefe (oder ein Briefli Trockenhefe)

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

ca. 250 ml Wasser

Zum Kneten benutzt
du eine flache
Steinplatte!

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Die gesamten Zutaten zu einem glatten Teig kneten; er sollte feucht sein, aber nicht mehr klebrig, gutes Kneten ist wichtig.

Den fertigen Teig zugedeckt an der Wärme (Sonne oder Feuer) aufgehen lassen. Teig zwei- bis dreimal durchkneten und wieder aufgehen lassen.

Pizzaofen

Die Pizza braucht nicht nur von unten Hitze, sondern auch von oben (sonst wird der Teig schwarz während der Belag noch kalt ist!).

- 1.) Einen überhängenden Fels suchen oder basteln (Backofendach)
- 2.) Darunter einen Feuerraum bauen, dieser wird mit einer dicken Steinplatte bedeckt. Der Ofen wird mit Steinen so ausgebaut, dass er vorne offen ist und hinten gegen den Überhang ein 10cm breiter Spalt bleibt.
- 3.) Nun im Ofen ein Feuer machen -> die Flammen sollten hinten durch den Spalt hinaufzüngeln und mind. 10cm über die Steinplatte ziehen. **Der Ofen muss mindestens eine Stunde vorgeheizt werden!!**
- 4.) Den Teig auswallen und mit einer „Pizzaschaufel“ (Stück Rinde oder dünne Schiefertafel) in den Ofen schieben!

